

Bio-Menü Vital

Woche 36

31.08.2026 bis 04.09.2026



Kontrolliert durch DE-006-ÖKO

Ökokontrollnummer: DE-BY-51026-B

Alle Produkte aus kontrollierter biologischer Erzeugung ausgenommen Fisch – Wildfang; MSC-zertifiziert

MONTAG Käsespätzle(1Weizen,2,3,4,16)
Eierspätzle aus Weizenmehl nach Art des Hauses
überbacken mit Käse(3)

hausgemachter Gurkensalat

DIENSTAG Rustikales Putengulasch(2,3,11,16)
Putengulasch mit Röstzwiebeln(1Weizen) in
Rahmsoße mit Karotten-Pilz-Gemüse dazu
Ofenkartoffeln
(VEGI: Lupinengulasch(1Weizen,2,3,11,14,16) mit
Röstzwiebeln(1Weizen) in Rahmsoße mit Karotten-
Pilz-Gemüse dazu Ofenkartoffeln)

frisches Tagesobst

MITTWOCH Knackiges Wokgemüse süß-sauer(11,16) mit
Kichererbsen dazu Naturreis(16)

Naturjoghurt(2,3,16)

DONNERSTAG Bunte Spiralen(1) aus Hartweizengrieß in
Paprikafrischkäsesoße(1Weizen,2,3,11,16) mit
Paprikawürfel

frische Blattsalate der Saison mit hausgemachtem
Balsamicodressing - hell(12)

FREITAG Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln(1Weizen) dazu
hausgemachter Kräuterquark(2,3)

hausgemachter Karottensalat



Einen guten Appetit wünscht euch
Euer mybioco BioCatering Team!



Bei Laktose-/Milcheiweisunverträglichkeit: Milch-/Sahneprodukte werden durch Haferprodukte ersetzt, Butter durch Margarine und durch pflanzlichen Käseersatz

1 Gericht enthält Gluten 2 Gericht enthält Laktose 3 Gericht enthält Milcheiweiß 4 Gericht enthält Ei 5 Gericht enthält Tomaten 6 Wildfang
7 Gericht enthält Schweinegelatine 8 Fisch 9 Erdnüsse 10 Soja 11 Sellerie 12 Senf 13 Sesam 14 Lupinen 15 Schalenfrüchte
(Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie) 16 kann Spuren von Schalenfrüchten, Eiern, Soja, Senf, Sellerie, Gluten, Sesam, Lupinen,
Laktose und Milcheiweis enthalten. Das Allergen wird nicht in der Rezeptur eingesetzt aber produktionsbedingt können Spuren im Produkt enthalten sein.
* Änderungen des gesamten Gerichtes vorbehalten, wenn im zertifizierten Bio-Markt nicht erhältlich